

# STAGIONALITA' A KM 0

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali del territorio dell'ASLTO5

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
 CILIEGIE DI PECETTO												
 AMARENA DI TROFARELLO												
 PESCHE AUTOCTONE DEL PIEMONTE												
 RAVANELLO LUNGO O TABASSO												
 CAVOLFIORE DI MONCALIERI												
 PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA												
 CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO												
 LATTUGHINO DI MONCALIERI												
 ASPARAGO SANTENESE												
 TRIFULOT DEL BÜR												
 POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO												
 CIPOLLA PIATLINA BIONDA DI ANDEZENO												
 PEPERONI DI CARMAGNOLA												

consuma  
5  
porzioni al giorno di  
frutta e verdura per  
un pieno di energia e  
vitalità

seguire la stagionalità  
dei prodotti alimentari  
ci permette di gustare  
prodotti di qualità, di  
sostenere i produttori  
locali e di rispettare  
l'ambiente.

